



LA DOBOS TORTA



La pâte sucrée : 125g de farine, 1g de sel fin, 50g de sucre glace, 50g de beurre, 30g de jaune d'œuf.

Réaliser une pâte sucrée. Dans un saladier, crémier le beurre pommade, le sel et le sucre. Incorporer le jaune d'œuf puis la farine. Fraser rapidement puis amalgamer en boule sans pétrir. Filmer et réfrigérer. Étaler la pâte sur plan de travail fariné sur une épaisseur 4 mm. Découper un disque de 20cm de diamètre, le mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Marquer le disque de pâte à l'aide du dos de la lame d'un couteau en réalisant douze parts identiques. Cuire à 165°C pendant 15/20 min. A la sortie du four, couler le caramel dessus et détailler 12 parts. Découper les parts prédécoupées avant que le caramel ne soit dur.

La ganache/crème chocolat : 345g de beurre, 375g de chocolat noir, 2g d'extrait de vanille, 112g de jaunes d'œufs, 15g de sucre.

Réaliser une crème au chocolat. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis laisser tiédir hors du feu. Fouetter au batteur le beurre mou pour obtenir une pommade, incorporer le sucre, l'extrait de vanille et les jaunes d'œufs tempérés. Quand le mélange est homogène, ajouter le chocolat et fouetter pendant 3min. Utiliser rapidement.

Le biscuit cuillère : 63g de farine, 63g de fécule, 167g de sucre, 125g de jaunes d'œufs, 125g de blancs d'œufs, 4g de zeste d'orange.

Réaliser un biscuit cuillère. Préchauffer le four à 180°C. Battre les blancs en neige puis incorporer la moitié du sucre. Fouetter les jaunes avec le reste du sucre, le mélange doit tripler de volume. Ajouter les zestes d'oranges.

Incorporer la farine et fécule en tamisant au-dessus du saladier, mélanger délicatement. Incorporer les blancs en neige. Couler le biscuit cuillère dans les 2 cercles de 20 cm en pesant 75gr. Cuire pendant 5-6 min. A la sortie du four décercler, laver les cercles et renouveler l'opération 2 fois afin d'obtenir au total 6 disques.

Le caramel : 50g d'eau, 150g de sucre, 5g de glucose.

Réaliser un caramel. Dans une casserole mettre à bouillir l'eau, le sucre et le glucose. Laisser caraméliser sans mélanger. Lorsque le caramel prend une couleur ambrée, retirer du feu.

Le montage : réserver 130gr de ganache chocolat dans une poche avec la douille cannulée. Recouvrir chaque biscuit d'une fine couche de ganache chocolat. Les empiler en appuyant légèrement. Le gâteau doit être bien droit. Le masquer avec le reste de la ganache. Le déposer sur un plat de présentation. Réserver au frais. Sortir le gâteau du réfrigérateur. Avec la poche munie de la douille cannulée, pocher une douzaine de rosaces sur le bord du gâteau. Poser les parts de pâte sucrée caramélisée en formant une hélice. Terminer avec une rosace de ganache au centre du gâteau. Servir.

L'ordre de réalisation de la recette : commencer par la pâte sucrée, la laisser reposer au frais. Préparer le biscuit cuillère, réaliser les 6 disques, les cuire, les refroidir. Faire la crème chocolat. Pré découper le disque de pâte sucrée et le cuire. Pendant la cuisson préparer le caramel qui doit être coulé sur le disque de pâte sucrée dès sa sortie du four. Attendre quelques secondes pour que le caramel fige un peu puis couper les 12 parts qui formeront l'hélice, les séparer. Procéder au montage du gâteau, le mettre quelques minutes au congélateur avant de pocher les rosaces et de poser la pâte caramélisée dessus.